Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 154-2 (2005) (Arabic): MILK AND DAIRY PRODUCTS, Part 2: NATURAL LIQUID CREAM

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٥٤-٢/ ٢٠٠٥

الألبان ومنتجاتها

الجزء الثانى :

القشدة الطبيعية السائلة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٥٤ ٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بــ" الالبان ومنتجاتها جــ٢ القشدة الطبيعية السائلة " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٢ ، متماثلة فنيا مع تعديل مـــــع المواصفة الدولية كــودكــــــس (A- 9 /1976) طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الألبان ومنتجاتها
الجزء الثانى : القشدة الطبيعية السائلة

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالالبان ومنتجاتها جـ ٢: القشدة السائلة وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

القشدة الطبيعية السائلة :
هى المنتج اللبنى الغنى بالدهن والمبستر أو المعقم بأى من الطرق المتعارف عليها والمتحصل عليها من اللبن بطرق الفصل الطبيعية أو الميكانيكية فى صورة مستحلب من الدهن فى اللبن منزوع الدسم.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خاليا من التزنخ.

٣/ ٢ يكون المنتج خاليا من أى مواد غريبة.

٣/ ٣ يكون المنتج خاليا من أى دهون غريبة خلاف دهن اللبن.

٣/ ٤ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا والصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية كودكس.

٣/ ٥ **القشدة :** لاتقل نسبة الدهن عن ١٨٪.

٣/ ٦ **القشدة نصف الدسم :** تتراوح نسبة الدهن بين ١٠٪ إلى أقل من ١٨٪.

٣/ ٧ **القشدة الثقيلة (دوبل كريم) :** لاتقل نسبه الدهن عن ٤٥٪.

٣/ ٨ لاتزيد نسبة الحموضة على ٠,٢٠٪ بالنسبة للقشدة الطازجة ولاتزيد على ٠,٦٪ بالنسبة للقشدة المتخمرة والمحمضة مقدرة كحمض لاكتيك.

٣/ ٩ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٠ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١١ لاتزيد بكتريا مجموعة القولون على ١٠ خلية/ جم فى حالة القشدة المبسترة فقط.

٣/ ١٢ يكون المنتج خاليا من بكتريا الايشريشياكولاى

٣/ ١٣ لايزيد عد جراثيم الفطر والخميرة على ٢٠ خلية/ جم فى حالة القشدة المبسترة فقط.

٣/ ١٤ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ١٥ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ١٦ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الإغذية ".

٣/ ١٧ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج طبيعيا فى صفاته من حيث المظهر والطعم والرائحة.

٤/ ٢ يكون القوام متجانسا.

٤/ ٣ تكون المعاملة الحرارية بإحدى الطرق التالية (البسترة- التعقيم- المعاملة الحرارية الفائقة- البسترة الفائقة).

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولاتؤثر على جودتة أو فى صلاحيتة للإستهلاك الآدمى على أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ تتم تعبئة المنتج تحت ظروف تضمن عدم تلوثة.

٥/ ٣ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه " على أن يوضح باللغة العربية على العبوة البيانات الأتية ويجوز كتابتها بلغات أخرى إلى جانب اللغة العربية.

٥/ ٣/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية.

٥/ ٣/ ٢ اسم المنتج ونوعه.

٥/ ٣/ ٣ نسبه الدهن.

٥/ ٣/ ٤ بيان بالمكونات والمواد المضافة .

٥/ ٣/ ٥ الحجم أو الوزن الصافى لمحتويات العبوة.

٥/ ٣/ ٦ تاريخ الانتاج ومدة الصلاحية أ وتاريخ انتهاء الصلاحية.

٥/ ٣/ ٧ نوع المعاملة الحرارية المستخدمة.

٥/ ٣/ ٨ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ واسم المستورد والمعبىء فى حالة الاستيراد.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى الفحوص والاختبارات طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥" الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية الاختبار الالبان ومنتجاتها ".

٧- المصطلحات الفنية

قشدة متخمرة .... Fermented Cream

قشدة محمضة .... Sour Cream

قشدة خفيفة .... Light Cream

قشدة متوسطة .... Medium Cream

قشدة ثقيلة .... Heavy Cream

اشريشياكولاى .... *E. Coli*

مبستر .... Pasteurized

معقم .... Sterilized

معقم بالحرارة الفائقة .... Ultra Heat Treated (UHT)

مبستر بسترة فائقة .... Ultra Pasteurizated

٨- المراجع

1- Codex Stan A- 9 (1976)

Codex Standard for Cream for Direct Consumption.

Codex Alimentarius Volume 12.

2- Eckles, C. H, Combs, W. B., and Macy, H., (1982)

Milk and Milk Products Tata Mc Graw- Hill Publishing

Co. LTD. Bombay- New Delhi.

3- Robinson, R. K., (1986)

Modern Dairy Technology. Vol 1

Advances in Milk Processing. Elsevier Applied sci- pub. London and New York.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالالبان والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامه للمواصفات والجودة.

معامل وزارة الصحة.

مصلحة الكيمياء.

معهد التغذية.

المركز القومى للبحوث.

كلية الزراعة- جامعة القاهرة.

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى- قسم تكنولوجيا الألبان.

كلية الزراعة- جامعة الأزهر.

شركة مصر للألبان.

ك. محمود جمعة أحمد- مدير عام مصلحة الكيمياء سابقا.

شركة جهينة للألبان.

شركة نستله.

الهيئة العامه للتصنيع.

الالبان ومنتجاتها

الجزء الثانى :القشدة الطبيعية السائلة

ملحق (أ)

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المعدل فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
	Codex stan A – 9-1976			
١	المجال تختص هذه المواصفة بالقشدة والقشدة نصف الدسم والقشدة المعدة للخفق والقشدة المخفوقه والقشدة الثقيلة (دوبل كريم) والمعاملة بالبسترة أو بالتعقيم أو بالحرارة الفائقة أو بالبسترة الفائقة	١	المجال تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالقشدة السائلة وطرق الفحص والاختبار.	تضمنت المواصفة المصرية القشدة الطبيعية السائلة فقط وتوجد مواصفات مستقلة لكل نوع من أنواع القشدة .

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات العلاجية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على
أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 154-2/2005

MILK AND DAIRY PRODUCTS
PART : 2
NATURAL LIQUID CREAM

ICS :67.100.99

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality